



Kwetiau Goreng



superadmin

Kwetiau Goreng, terinspirasi dari char kway teow dan kwetiau gosong/hangus khas Pontianak. Terbuat dari kwetiau basah yang dimasak dengan api besar untuk menghasilkan aroma smokey yang spesial, dengan rasa gurih manis yang kaya.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 450 gr - kwetiau basah
- 125 gr - udang kupas frozen
- 1 buah - lapchiong ayam
- 2 butir - telur bebek
- 6 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 1 sdm - sambal terasi / saus sambal
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kecap maggi
- ½ sdm - kaldu bubuk
- 1 ½ sdm - kecap manis
- 30 gr - kucai
- 90 gr - taoge
- 2 batang - daun bawang
- 2 sdm - minyak
- - MSG (opsional)

Pelengkap

- - timun

Langkah-Langkah

1. Cincang bawang putih, iris bawang merah, iris miring daun bawang, iris besar kucai dan iris miring lapchiong ayam
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga wangi kemudian masukkan kwetiau dan bawang merah, masak di api besar hingga sedikit kecokelatan
3. Masukkan udang, daun bawang, lapchiong ayam dan telur bebek, masak sesaat di api besar
4. Masukkan kecap maggi, saus tiram, kaldu bubuk, kecap manis, sambal terasi, kucai dan taoge, masak hingga meresap
5. Kwetiau goreng siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/105-kwetiau-goreng>